

Lantbröd med valnötter och jalapeño

(2 bröd)

Ditt blivande favoritbröd.

Ett riktigt gott bröd är beroende av kvalitetsmjöl där grodd och kli finns kvar, noggrann knådning och lång jästid i rätt temperatur. Det här är ett av mina favoritbröd med god knaprig skorpa, saftig fast konsistens och mycket smak av vete och nötter samt en kick av jalapeño. Utgå gärna från det här receptet när du skall baka med annan smaksättning.

Ingredienser: Startdeg:

drygt 1 dl fingervarmt vatten
1 tsk färsk jäst
125 g/drygt 2 dl Vetemjöl Special

Deg:

6 dl vatten
1 nypa färsk jäst
650 g/drygt 12 dl Vetemjöl Special
175 g/3 1/2 dl Matbrödsmjöl av vete
1 msk havssalt
2 1/2 dl valnötter, hasselnötter eller pecannötter
6 färska jalapeños, urkärnade och finhackade eller 3/4 dl hackad jalapeño i vinäger, väl sköljd i vatten.

Tillredning: Börja med att göra startdegen i en bunke. Tillsätt jästen i vätskan, låt stå en minut och rör sedan ut jästen med en träslev. Häll i mjölet och arbeta ihop till en tjock smet, fortsätt att röra 5 minuter eller tills smeten känns elastisk och smidig. Skrapa ner sidorna med en slickepott och täck bunken med plastfilm eller en fuktig handduk. Låt jäsa 2-10 timmar på något dragfritt ställe i varm rumstemperatur, 25-26°C är den mest perfekta temperaturen. Ju längre den får jäsa desto mer smak får brödet. Ett alternativ är att jäsa långsammare i kyl över natten 12-15 timmar, ta dock ut startdegen ett par timmar innan den ska användas för att den skall få rumstemperatur.

Nu är det dags att blanda den slutliga degen.

Tillsätt vatten och jäst till den bubbliga startdegen och rör ut till jämn konsistens. Blanda i drygt 100 g av mjölet och allt salt, fortsätt att röra och tillsätt precis så mycket av mjölet att det är svårt att röra med slev. Vänd ut degen på ett väl mjölat bord och fortsätt att knåda för hand. Degen är vid det här stadiet mycket kletig och svårarbetad, doppa händerna ofta i mjöl för att det inte skall fastna. Knåda degen genom att trycka ner den med handflatan och dra upp den från sidorna mot mitten samtidigt som resterande mjöl tillsätts i omgångar. Arbeta degen i drygt 15 minuter tills den känns smidig och elastisk, mot slutet arbetas nötter och jalapeño in i degen. Testa om degen är färdigknådad genom att dra ut en bit deg och släpp, drar den tillbaka med en gång är degen klar.

Har du en degblandare hemma kan du naturligtvis använda den. Knåda i maskin 6-10 minuter.

Forma degen rund och vänd den i en bunke smord med matolja för att förhindra torkad yta under tiden degen jäser. Täck bunken med en fuktig handduk och låt jäsa till dubbel volym 2-3 timmar i varm rumstemperatur, helst 25-26°C.

Knåda till degen ytterligare en gång i 2-3 minuter genom att trycka ner den i mitten med handflatan och dra från sidorna mot mitten. Låt vila 30 minuter under handduk innan degen delas i två bitar. Knåda och forma degen ytterligare en gång för att trycka ut all gas och aktivera jästen på nytt. Forma till två runda, lika stora limpor.

Mjöla rikligt en ugnsplåt och lägg försiktigt över limporna samt täck med fuktig handduk. Låt jäsa på dragfritt ställe i varm rumstemperatur, helst 25-26°C i 1 1/2-2 timmar.

Värm ugnen till 230°C. Sätt in plåten i mitten av ugnen och spraya eller skvätt vatten så att ugnen fylls av ånga, stäng luckan så att ångan stannar kvar. Upprepa proceduren efter 3 minuter och fortsätt baka i 20 minuter eller tills bröden fått fin färg. Sänk temperaturen till 190°C och baka ytterligare i 20 minuter. Testa att bröden är färdiga genom att trumma med fingrarna på brödets undersida. Om ljudet är ihåligt är brödet klart.

Låt bröden svalna på brödgaller utan handduk och vänta i minst 20 minuter innan du skär i dem.